AT90

A120786

V5/0613

PORTUGUÊS
Tradução
do manual de instruções original

Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

1. Informações gerais 92
1.1 Informações sobre o manual de instruções 92
1.2 Explicação dos símbolos 92
1.3 Responsabilidade e garantia 93
1.4 Direitos de autor 93
1.5 Declaração de conformidade 93

2. Segurança 94
2.1 Informações gerais 94
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho 94
2.3 Utilização de acordo com as disposições 95

3. Transporte, embalagem e armazenamento 96
3.1 Controle na entrega 96
3.2 Embalagem 96
3.3 Armazenamento 96

4. Dados técnicos 97
4.1 Especificação dos componentes do aparelho 97
4.2 Indicações técnicas 98

5. Instalação e utilização 98
5.1 Indicações de segurança 98
5.2 Instalação e ligação 99
5.3 Utilização 100
5.4 Modos de assadura 103

6. Limpeza e manutenção 106
6.1 Indicações de segurança 106
6.2 Limpeza 106
6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção 107

7. Possíveis problemas 107

8. Reciclagem 108

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informações gerais

1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contem informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referencia.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho.

Para alem das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

1.2 Explicação dos símbolos

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.

ATENÇÃO!

Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.

ATENÇÃO ! Perigo de choque electrico

Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico.
Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.

CUIDADO!

Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.

NOTA!

Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.

ATENÇÃO! Superfície quente!

O símbolo avisa sobre a superfície quente do aparelho durante o seu funcionamento. Se o aviso for ignorado, podem acontecer queimaduras!

1.3 Responsabilidade e garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de duvidas deve contactar o fabricante.

NOTA!

Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho. O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contem textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.

NOTA!

Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.

1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.
Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.
Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

2. Segurança

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Alem disso, qualquer capitulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

2.1 Informações gerais

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para alem das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.

CUIDADO!

- o Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- o Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- o O aparelho é para uso exclusivo no interior.

2.3 Utilização de acordo com as disposições

CUIDADO!

O aparelho foi desenhado e construído para utilização industrial e por consequência nas cozinhas apenas deve ser manuseado por pessoal qualificado.

A segurança operacional do aparelho só está assegurada em caso de utilização correcta de acordo com as indicações no manual de instruções.

Todas as intervenções técnicas, também a montagem e a manutenção devem ser efectuadas exclusivamente por um serviço a clientes qualificado.

O forno de ar quente serve para executar as seguintes tarefas:

- preparar carne, peixe e legumes;
- cozer pão e bolos;
- aquecer pratos;
- descongelar produtos congelados;
- assadura;
- preparação de pratos resfriados e congelados.

O **forno de ar quente <u>não</u>** deve ser utilizado para:

- aquecer compartimentos;
- secar roupa;
- armazenamento de objectos inflamáveis;
- guardar e aquecer líquidos eventualmente substâncias inflamáveis, nocivas para a saúde e facilmente voláteis.

CUIDADO!

Não é permitida qualquer utilização do aparelho que vá para além da utilização correcta e/ou utilização de outro tipo e é válida como não estando de acordo com as disposições.

Excluem-se as reivindicações de qualquer tipo contra o fabricante e/ou os seus mandatários devido a danos provocados pela utilização incorrecta do aparelho. Apenas o operador é responsável por todos os danos em caso de utilização incorrecta.

3. Transporte, embalagem e armazenamento

3.1 Controle na entrega

Ao receber a entrega, verificá-la imediatamente quanto à sua integridade e danos de transporte. No caso de danos de transporte visíveis do exterior, não receber a entrega ou apenas sob reserva.

Anotar a extensão dos danos na documentação de transporte/guia de remessa do transportador. Desencadear uma reclamação.

Reclamar imediatamente os defeitos encobertos após o reconhecimento dos mesmos, pois há direito a indemnização dentro dos prazos de reclamação válidos.

3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.

NOTA!

Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do sue pais.
Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.
Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

4. Dados técnicos

4.1 Especificação dos componentes do aparelho

① Exterior

② Porta de vidro

③ Manivela do regulador de temperatura (50 ℃ - 300 ℃)

④ Lâmpada de controlo de aquecimento (verde)

⑤ Lâmpada de controlo de trabalho (verde)

⑥ Pés

⑦ Manivela do regulador principal / tempo (0 – 120 Min)

⑧ Guias para as prateleiras

⑨ Chapa para assar

⑩ Pega da porta de vidro

4.2 Indicações técnicas

Nome	Forno de ar quente AT90
N.º ref.:	**A120786**
Material:	exterior: aço inoxidável, câmara: com esmalte
Âmbito de regulação da temperatura	0 ℃ a 300 ℃
Âmbito de regulação do tempo	0 – 120 min.
Conexão:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Guias:	4 (433 x 333 mm)
Distância entre as chapas:	70 mm
Dimensões:	L 595 x P 615 x A 570 mm
Peso:	38,0 kg
Equipamento:	4 chapas para assar (L 435 x P 315 x A 10 mm)

Reservado o direito a alterações técnicas!

5. Instalação e utilização

5.1 Indicações de segurança

ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!

O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.

O cabo eléctrico não deve ser retirado puxando pelo cabo, mas sempre pela ficha.

- Não deve permitir-se um contacto do cabo eléctrico com fontes de calor e cantos afiados. O cabo eléctrico não pode descair da mesa ou de outra superfície de trabalho. Tomar atenção para que ninguém possa pisar o cabo ou tropeçar no mesmo.
- O cabo de alimentação não pode ser dobrado, torcido, enrolado, tem que estar sempre completamente esticado.
- Nunca deve colocar-se o aparelho nem outros objectos sobre o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.

- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não deslocar e não inclinar o aparelho durante o seu funcionamento.
- **Nunca** deve utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- **Nunca** deve deixar o aparelho sem supervisão durante o seu funcionamento.

ATENÇÃO! Perigo de choque eléctrico!
O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!
Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela). Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!
As regras de segurança devem ser respeitadas!

5.2 Instalação e ligação

CUIDADO!
Todas as tarefas de instalação, conservação e arranjo devem ser executadas apenas por pessoal autorizado!

- Desembalar o aparelho e eliminar completamente o material de embalagem.
- Montar no aparelho as pésas que vêm em anexo e regular a altura apertando ou desapertando as pésas. Não utilize o aparelho sem as pésas.
- Retirar cuidadosamente a película de protecção das paredes exteriores para evitar que fiquem restos de cola. Se ficarem restos de cola, os mesmos devem ser removidos com um diluente apropriado.
- Colocar o aparelho num lugar seguro com capacidade de carga suficiente para o peso do aparelho e insensível ao calor.
- **Nunca** deve colocar o aparelho sobre uma superfície inflamável.
- Não colocar o aparelho perto de fontes de fogo aberto, fogões eléctricos, fogões de aquecimento ou outras fontes de calor.
- O aparelho deve ser colocado de tal forma, que não limite a circulação do ar pelas aberturas de ventilação que encontram-se por trás.
- Não colocar o aparelho perto de paredes ou outros elementos feitos com materiais inflamáveis. Deve manter uma distância de pelo menos 10 cm de todos os lados.
- Não deve colocar nenhuns objectos sobre o aparelho.

NOTA!

O aparelho não foi desenhado para ser encastrado nem colocado em linha com outros aparelhos!

- O circuito eléctrico da tomada tem que estar protegido com pelo menos 16A. A ligação deve ser feita apenas directamente à tomada na parede, é proibida a utilização de distribuidores ou fichas múltiplas.
- O aparelho tem que ser colocado de forma a que a tomada encontre-se facilmente acessível para desligar rapidamente o aparelho, se for necessário.

5.3 Utilização

Preparação do aparelho

- Antes de iniciar a utilização do aparelho o mesmo deve ser limpo por dentro e por fora com um pano macio com um detergente de lavagem suave. Seguidamente enxaguar bem com água limpa.
- Para eliminar os eventuais odores indesejados provocados pela isolação térmica, antes da primeira utilização do aparelho, deve aquecer o mesmo sem produtos, de acordo com as indicações do ponto **"Configurações"**. Seleccionar a temperatura máxima e o tempo mais longo. Pode surgir um pouco de fumo ou formar-se um cheiro desagradável. É normal durante a primeira utilização e não deve voltar a repetir-se. Seguidamente abrir a porta de vidro para eliminar os restos de fumo.
- Lavar as chapas de assadura e a grelha para o churrasco aplicando um detergente suave. Seguidamente enxaguar os ditos elementos com água limpa e secar com um pano macio e seco.

Configurações

NOTA!

Antes de cada utilização o forno deve ser bem aquecido. Configurar a temperatura num valor de uns 30°C mais alto do que a temperatu ra pretendida e corrigir a mesma apenas após colocar os produtos no forno de ar quente, o que permitirá a obtenção de um efeito uniforme.

- Ligar o aparelho com a manivela do **regulador principal/do tempo** (configurar a temperatura de trabalho/assadura desejada rodando a manivela no sentido dos ponteiros do relógio). Acende-se **a lâmpada verde de controlo de trabalho**, a ligação da iluminação interior e dos motores dos ventiladores irá ocorrer logo após rodar a manivela.
- Configurar a temperatura desejada com a **manivela do regulador de temperatura**. Acende-se **a lâmpada verde de controlo de aquecimento**. Após atingir a temperatura configurada, apaga-se a lâmpada verde de aquecimento e acende novamente quando a temperatura na câmara baixar.

- Após atingir a temperatura configurada, pode colocar os produtos preparados na câmara do forno de ar quente.

ATENÇÃO! Perigo de queimadura!

Durante o funcionamento do aparelho, algumas das duas peças ficam muito quentes.

Deve usar sempre a pega para a porta para abrir e fechar o forno de ar quente.

Deve usar sempre luvas de protecção durante a utilização do forno.

- Pode colocar simultaneamente 4 chapas para assar sobre as 4 guias do forno de ar quente. Enquanto carregar o aparelho deve tomar atenção para manter uma distância **mínima de 40 mm** entre a superfície superior dos produtos e da chapa de assadura, para possibilitar uma boa distribuição do ar quente na câmara.
- Após decorrer o tempo configurado, ouve-se um sinal sonoro, a lâmpada de controlo associada ao regulador do tempo apaga-se e o aparelho desliga automaticamente.
- Retirar os produtos prontos.
- Se o aparelho já não for utilizado, deve ser desligado (**a manivela do regulador principal/do tempo e a manivela do regulador de temperatura** devem ser rodadas para a posição **"0"**) e deve desligar o aparelho da corrente eléctrica (remover a ficha!).

CUIDADO!

O aparelho vem equipado com uma **protecção contra o sobreaquecimento**, que liga-se no caso da temperatura atingir os 320 °C e desliga o aparelho.
Se a protecção contra o sobreaquecimento ligar-se, o aparelho deve arrefecer durante algum tempo, seguidamente deve premir o botão **RESET** por trás do aparelho, o que permitirá a continuação do funcionamento.

Regras relativas ao processo de assadura

Processo no forno de ar quente com modo de circulação de ar

O forno de ar quente funciona com base numa recirculação do ar quente no interior do aparelho. O mesmo possibilita uma assadura uniforme graças à distribuição uniforme da temperatura.

A vantagem do forno de ar quente é o facto de poder preparar simultaneamente vários pratos (se a temperatura de preparação dos mesmos for igual) sem correr o risco de misturar vários sabores.

Parâmetros variáveis no caso de assadura:

- **temperatura**
- **tempo**
- **quantidade**

- **Temperatura**

A configuração exacta da temperatura assegura uma assadura precisa dos pratos, tanto da sua camada exterior como do seu interior.

Uma temperatura de assadura demasiado baixa irá provocar a secagem dos produtos em vez de assá-los.

No entanto uma temperatura demasiado alta pode provocar a queimadura da parte exterior dos produtos, deixando no entanto o seu interior cru (às vezes o mesmo efeito pode ser desejado, especialmente no caso de carne).

- **Tempo**

Esta variável depende da quantidade de produtos, que serão preparados.

Quanto maior a quantidade, mais longo o tempo de assadura e ao contrário.

Um tempo de assadura demasiado curto comparando com o tempo apropriado impossibilita a preparação completa dos pratos; um tempo de assadura demasiado longo, comparando ao tempo apropriado, pode causar a queimadura da parte exterior dos pratos.

- **Quantidade**

A quantidade de pratos influencia o tempo de assadura. Um maior número de produtos aumenta o tempo de assadura e ao contrário.

Utilização de formas para assar/grelha para o churrasco

Recomenda-se a utilização de:

formas para assar de alumínio	para produtos de padaria e pão não-congelado,
formas para assar de aço	para entradas, carne, peixe, batatas,
grelha para churrasco	para assar carne (costeletas, salsichas, chouriços de churrasco), produtos congelados (por exemplo, pizza, bolas de pão, baguetes).

NOTA!

Apenas deve utilizar formas resistentes a altas temperaturas. Observar as recomendações do fabricante!

5.4 Modos de assadura

- **Produtos de um prato**

As lasanhas, a massa gratinada, os cannelloni podem ser assados numa temperatura de 185 ℃ – 190 ℃. Para obter uma pele dourada, de ve aumentar a temperatura no final do processo de assadura até uns 220 ℃ – 230 ℃.

- **Assadura**

Carne bovina, carne de porco, frango, peru, cordeiro. O processo deve ser realizado numa temperatura de 180 ℃, para assegurar uma boa assadura da carne. Para secar a carne, na parte final deve assá-la durante alguns minutos numa temperatura de 240 ℃ – 250 ℃.

- **Coloração da carne**

Bife, costeleta, salsichas, hambúrguer.

Inserir a grelha para o churrasco juntamente com os produtos que encontrarem-se sobre a mesma revestidos com uma pequena quantidade de óleo. Inserir a chapa por baixo da grelha para colher os pingos de gordura. Assar numa temperatura de 220 ℃ – 230 ℃. Aumentar a temperatura até 280 ℃ durante a lguns minutos da fase final, para dar mais coloração aos produtos.

- **Vazia**

Assar numa temperatura de 220 ℃.

- **Peixe**

A solha, o abadejo, a espada devem ser assadas numa temperatura de 200 ℃.

- **Batatas assadas**

Assar numa temperatura - 170 ℃ -180 ℃

- **Bolos**

Normalmente devem ser assados numa temperatura de 180 ℃. Durante a assadura deve evitar a abertura da porta do forno.

- **Pão**

Assar numa temperatura de 200 ℃.

- **Assadura de produtos congelados**

O pão congelado deve ser descongelado e assado numa temperatura de 200 ℃. A pizza pré-assada, congelada, deve ser colocada no forno de ar quente ainda congelada e deve ser assada alguns minutos conforme a temperatura indicada. **Observar as recomendações do fabricante que devem encontrar-se na embalagem!**

❖ **Bolas de pão/torradas**

Assar numa temperatura de 220 ℃.

❖ **Aquecimento de pratos**

Os pratos devem ser aquecidos numa temperatura de cerca de 150 ℃.

❖ **Descongelamento de pratos**

Descongelar numa temperatura de 80 ℃.

Tabelas de assadura

Produto		**Temperatura em ℃**	**Tempo de assadura em min. aproximadamente**
Bolos	Bolos	135 – 160	conforme o peso
	Biscoito	160 – 175	25 – 35
	Bolos pequenos	175	15 – 20
Tartes com fermento /fermento em pó	Bolo de ginjas	175	
	Bolo com fruta	220	
	Massa folhada	210	
	Massa de tarte	200 – 225	
	Bolo	175	40 - 50
Produtos de confeitaria	Merengues	100	100 – 130
	Bolinhos	175	15 – 20
	Bolinhos de massa folhada	150 – 175	5
	Bolinhos com frutos	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudim	Suflê de pão / de manteiga	175 – 190	45
	Creme de ovos	165	45
	Pudim de frutos	160	45
Produtos de um prato	Cannelloni recheados	190	20
	Suflê de ovo	185	25
	Lasanha	190	27
	Suflê de massa	190	40

Produto		Temperatura em °C	Tempo de assadura em min. aproximadamente
Assadura rápida	Chouriços assados (magros)	225	10 – 15 min.
	Assado na grelha	225	15 – 30 min.
	Fígados	250	10 – 15 min.
	Lombo assado	250	15 – 30 min.
	Peitos de frango	200	30 min.
Carne	**Peru bem assado** *até aos últimos 30 minutos de assadura	160 – 175	
	**durante os últimos 30 min. de assadura	175 – 200	30 min. por kg
	Cordeiro cor-de-rosa		
	Perna 1,5 – 2 kg	175	50 min. por kg
	Cordeiro assado	175	30 min. por kg
	Ombro de cordeiro	175	50 min. por kg
	Carne de porco bem assada		
	Fiambre acima de 2 kg	175	50 min. por kg
	Lombo e ombro	175	60 min. por kg
	Vitela média		
	Rocambole de lombo 2kg	175	30 min. por kg
	Assado no grelha	175	30 min. por kg
	Filete	175 – 200	20 min. por kg
	Frango 2 kg dourado assado e guisado	175	50 min. por kg
	Pato 2 kg suculento não seco	180	60 min. por kg
Carne de caça	Lebre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Veado	170 – 200	90 min.
	Faisão	175 – 200	35 – 90 min.

Produto		Temperatura em ℃	Tempo de assadura em min. aproximadamente
Extras	Batatas assadas, estaladiças	175	60 min.
	Batatas guisadas, cozidas com molho	150 – 175	30 min. por kg
Peixe	Filetes (pequenos)	200	15 – 20 min.
	Peixe 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Limpeza e manutenção

6.1 Indicações de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!!!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que agua entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em agua ou outros líquidos.

! CUIDADO!
O aparelho não esta preparado para ser lavado com jactos de agua.
Por isso não deve usar agua à pressão para limpar o aparelho!

6.2 Limpeza

- Após cada utilização o aparelho deve ser limpo, para evitar a queimadura dos restos após a assadura.
- O aparelho deve ser limpo por dentro e por fora com um pano macio com um pouco de detergente suave.
- No caso de sujidades mais fortes deve aplicar um produto popular para a limpeza de fornos.
- As chapas para assar devem ser limpas com toalhas de papel ou com um pano macio e húmido. Para eliminar sujidades mais fortes, deve entornar um pouco de óleo sobre a chapa e deixar embeber durante uns 5 - 10 minutos. Seguidamente limpar a chapa com um pano húmido ou uma toalha de papel.
- O equipamento utilizado, tal como a grelha para o churrasco, as chapas para assar, etc. devem ser lavados sob água quente corrente utilizando um pano macio ou esponja e um detergente suave. Os elementos devem ser enxaguados com água limpa e seguidamente cuidadosamente secos.
- **Nunca** deve utilizar utensílios de cozinha afiados ou duros para a limpeza do aparelho e **nunca** deve utilizar produtos de limpeza granulados, pois os mesmos podem levar à danificação da superfície do aparelho.
- Após a limpeza, a superfície deve ser seca e polida com um pano macio e seco.

6.3 Indicações de segurança relativas à manutenção

- o Controlar regularmente o cabo de alimentação contra danificações. Nunca deve utilizar-se o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, então de forma a evitar qualquer perigo deve encomendar-se o seu arranjo num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.
- o Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente. Deve tomar-se atenção às indicações relativas à solução de problemas no ponto 7.
- o Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando pecas e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

7. Possíveis problemas

Problema	Causa	Solução
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, no entanto a lâmpada verde de controlo de funcionamento não acende.	• Ficha mal ligada. • O regulador principal/de tempo não foi ligado.	• Remover a ficha e ligá-la novamente de forma correcta. • Configurar o regulador principal/de tempo.
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, mas não aquece.	• A temperatura não foi configurada. • Aquecedor danificado.	• Configurar a temperatura. • Contactar o vendedor.
O aparelho está ligado à corrente eléctrica, mas não funciona.	• Ligou-se o sistema de protecção contra o sobreaquecimento.	• Aguardar até que o aparelho arrefeça. Premir o botão **RESET** por trás do aparelho. No caso de uma nova ligação da protecção contra o sobre-aquecimento, contactar um ponto de serviço/o vendedor.
Os efeitos de assadura não são uniformes.	• Ventilador danificado. • Regulador de temperatura danificado. • Demasiado pequena distância entre os pratos e a chapa de assadura que encontra-se acima.	• Contactar o vendedor. • Contactar o vendedor. • Manter uma distância mínima de 40 mm.

Problema	Causa	Solução
A iluminação da câmara do forno está danificada.	• Lâmpada danificada.	• Desligar o aparelho da corrente eléctrica e aguardar até que arrefeça. Desapertar a lâmpada e trocar com uma nova com os mesmos parâmetros (220 V, 15 W).

Se as perturbações de funcionamento não forem eliminadas:

- desligar o aparelho da corrente eléctrica (puxando pela ficha!).
- **não** abrir a caixa exterior,
- chamar algum pessoal de serviço ou contactar o vendedor.

8. Reciclagem

Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso, o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem, ou simplesmente contactar as entidades locais.

ATENÇÃO!

Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.

NOTA!

Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120